Rapidase® Rosé

L'enzyme pour un pilotage aromatique des vins rosés

Enzyme œnologique

***RAPIDASE® Rosé** s'intègre parfaitement dans les itinéraires techniques de gestion du profil aromatique. **RAPIDASE® Rosé** a été testée et validée sur rosés en caves et en instituts de recherche.*

1. *Pour des vins rosés fermentaires (fruités ou amyliques) l'enzyme sera utilisée sur moût pour un débourbage poussé,*
2. *Pour des vins rosés variétaux (tropicaux ou agrumes) l'enzyme sera utilisée en macération afin de favoriser l'extraction de précurseurs de thiols. Cette extraction se poursuit en phase liquide sur les particules en suspension.*

Bénéfices

- + de jus de goutte qualitatif
- + d'arômes
- + fermentescibilité
- + filtrabilité
- ø impact sur la couleur
- - d'oxydation

Composition

- Préparation enzymatique micro-granulée concentrée à base de pectinases à activités secondaires essentielles, ne contient pas d'activité cinnamyl estérase.
- Contient des niveaux naturellement faibles d'anthocyanases.

Propriétés

- Active entre 10 et 50°C
- Active au pH du moût et en présence d'une quantité normale de SO_2
- Inactivée et éliminée par la bentonite. Attention aux collages effectués au cours du débourbage.

Mode d'emploi

- Diluer avant ajout selon le protocole ci-dessous.
- Ajouter au fouloir dans le pressoir ou sur moût après pressurage.

Doses

- 3 g/HL pour obtenir un moût à 50-100 NTU et favoriser la production d'esters fermentaires.
- 2 g/HL pour obtenir un moût à 150-200 NTU et augmenter la concentration en précurseurs de thiols.

Temps et température

- 2 heures minimum de 10 à 18°C.

Protocole simple

- Diluer 100 g d'enzyme dans 1 litre d'un mélange 50/50 d'eau et de moût :

- sur raisin éraflé : 300 ml de la solution préparée par tonne de raisin,
- sur grappes entières : 400 ml de la solution préparée par tonne de raisin,
- sur moût : 20 ml de la solution préparée par hectolitre de vin.

Manipulation

- Ce produit n'est pas inflammable.
- En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincer abondamment à l'eau claire.
- Pour ce produit, une fiche de sécurité et un certificat relatif aux allergènes sont disponibles sur demande.

Conditionnement et conservation

- Boîtes de 100 g et de 1 Kg
- Conserver dans un endroit frais et sec, à 5-15°C.

DISCLAIMER
Bien qu'un soin optimal ait été accordé afin de veiller à ce que les informations fournies soient précises, aucun élément contenu ici ne peut être interprété comme impliquant une quelconque représentation ou garantie quant à la précision, à l'actualité ou à l'exhaustivité de ces informations. Le contenu du présent document est sujet à des changements sans préavis. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations.

Oenobrands
Parc Agropolis II, Bât 5 - 2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 - F-34397 Montpellier Cedex 5
info@oenobrands.com
Tel +33 467 72 77 40 - Fax +33 467 72 77 49
n° SIRET 521 285 304 00015

OENOBRANDS®

© oenobrands - mai 2011 - +communication